

Chuubou 夏メール

発行：フクシア厨房
第45回
R7年、6月

健康スープがリニューアル

朝食にお出ししている長寿のスープとして馴染みの深い「健康スープ」ですが、6月から手作りの麦味噌を使ったスープに進化します。従来通り6種類の具材と薬膳として使われるセロリや生姜・クコの実、旨み成分や栄養素を多く含む丸鶏・鰹節・いりこで作ったダシに発酵食品の塩麴と味噌で仕上げたオリジナル味噌スープです。麦味噌という豊かな香りが引き立つ逸品です。これからも皆様の健康を食から支えていきます。



日本スープ株式会社



Barleymiso

春の食イベント

4月は芽吹いたばかりの青もみじを鑑賞しながらお抹茶と春にちなんだ和菓子をお選び頂きました。



Birthday cake



Fukuia R7.4.15



Fukuia R7.5.15

5月は103歳を迎えられた利用者様を含め、3名の長寿の利用者様のお誕生日を祝いました。

新しい食器が仲間入り

5月5日に佐賀県で行われる有田陶器市へ食器の買い付けに行きました。お目当ての皇室御用達の深川製磁の食器も沢山購入する事ができました。



Cafe Himari

R6 July Menu

カフェひまり 身体に優しく安心して食べられる厳選した食材を使用しています。7月は鯛茶漬け、8月は鮮魚9月は牛タンを使用したパンに合うメニューとなっています。

中庭の可愛いフルーツ

中庭で育てた苺をジャム状に煮詰め、オリーブオイルや赤ワインビネガー、はちみつなどを加えてサラダのドレッシングとしてランチで提供をしています。

今回は「かおりの」「章姫」「ジャンボいちご」の3種類の苺を収穫しました。苺以外にもジュンベリーやぶどう（長野パープル）もランチやケーキに使用しています。



Strawberry

ご予約の受付はご利用月の前月第1の平日から開始となります。予約開始日は下記カレンダーに印をつけていますので営業日をご確認の上、ご予約をお願いします。電話受付時間は平日の9時～17時となっております。

ランチ 700円
Cakeセット 400円

営業時間 12:00～
15:00 予約制

☎ 090-6835-8238

7 JULY 2025

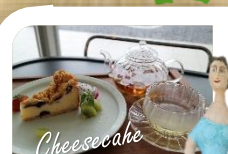
日	月	火	水	木	金	土
		①	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

8 AUGUST 2025

日	月	火	水	木	金	土
					①	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

9 SEPTEMBER 2025

日	月	火	水	木	金	土
		①	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



Cheesecake

